



להט סירה 2022

Lahat Syrah 2022

זנים: סירה (100%)

אזור גידול: כרם אלקוש, גליל עליון מערבי

תהליך הייצור:

'להט סירה' מופק משתי חלקות סירה סמוכות בכרם בן עיון אשר באלקוש, בגליל העליון המערבי. הענבים נבצרים ידנית ולאחר עיבוד עוברים השרייה קרה ותסיסה במכל רחב. עבודת הזגים העדינה כוללת בעיקר דלסטאזים. היין מופרד מהזגים לקראת סוף התסיסה ומועבר לשלוש חביות בלבד: אחת בת 400 ליטר ושתי האחרות בנות 300 ליטר.

בחביות אלה - אחת משימוש שני ושתיים משימוש שלישי - הוא מסיים תסיסה אלכוהולית וגם תסיסה מלולקטית. רק לאחר כשישה חודשים, אשר במהלכם מעורבבים שמרי היין שבקרקעית החבית, עובר היין שפייה מהחביות ובחזרה. היין מתבגר כ-15 חודשים בעץ ולאחריהם עובר סינון קל ומבוקבק.

מתוך מבנה גוף קל ו'צר' באופן יחסי, אלכוהול מתון וחמיצות גבוהה, מתפרצים טעמי סירה 'צפוניים' מובהקים, אלמנטים של חיזור וטאנינים מהודקים שמשאירים טעם הרבה אחרי הבליעה.

נתוני יין:

13.2%	אלכוהול
6.3 g/l	חומצה
3.40	pH
0.42 g/l	גלוקוז - פרוקטוז



מס' בקבוקים: 1,300

תאריך בקבוק: ינואר 2023